



ŁOSOŚ W TEMPURZE Z AUTORSKIM SOSEM SOJOWYM

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja
2 szt.
mąka ryżowa – 100 g
mąka kukurydziana – 50 g
mąka pszenna – 50 g
lub mix mąka tempura 200g
soda oczyszczona
– ½ łyżeczki + woda zimna
ocet ryżowy – 3 łyżki
sos sojowy – 3 łyżki
cukier – 1 łyżka

rzepa arbuzowa – 3 łyżki
sól, pieprz
olej rzepakowy lub
słonecznikowy
Sos
ocet ryżowy – 3 kubki
sos sojowy – 1 kubek
cukier – 1 kubek
rzepa biała otarta – ½ kubka



Ten japoński przysmak jest jedną z najpopularniejszych przekąsek w Kraju Kwitnącej Wiśni. W Japonii działają nawet specjalne restauracje, które specjalizują się w przygotowaniu dań w tempurze. Nazywa się je tempura-ya, a kucharze w nich pracujący cieszą się ogromnym uznaniem. Fani słonych przekąsek ucieszą się na wieść, że nasz łosoś w tempurze będzie z dodatkiem autorskiego sosu sojowego.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W dużej misce mieszamy nasze różne rodzaje mąki – wsypujemy do niej 100 g mąki ryżowej, 50 g mąki kukurydzianej i 50 g mąki pszennej. Dodajemy ½ łyżeczki sody oczyszczonej.
 2. Wszystko zalewamy zimną wodą do momentu uzyskania gęstej konsystencji. Możemy sobie pomóc trzepaczką i wszystkie składniki połączyć w jednolitą masę. Odstawiamy miskę na bok, by móc zająć się smażeniem łososa MOWI.
 3. Do średnio rozgrzanego garnka wlewamy 3 łyżki sosu sojowego, 3 łyżki octu ryżowego, wsypujemy 1 łyżkę cukru. Wszystko razem mieszamy i zostawiamy na ogniu, dopóki nie zacznie wrzeć. Lekko podgotowujemy i odstawiamy garnek by sos mógł ostygnąć.
 4. 2 świeże porcje MOWI kroimy lub szarpiemy na nieregularne porcje do zjedzenia na raz i oddzielamy od nich skórę.
 5. Wszystkie kawałki ryby i skóry obtaczamy w miksie mąki i sody.
 6. Olej wlewamy do dużego, wysokiego i zimnego garnka. Rozgrzewamy go do wysokiej temperatury (około 160°C). Powinno go być całkiem sporo – na tyle, żeby kawałki łososa swobodnie się zanurzyły, ale nie więcej niż do 4 cm od brzegu garnka.
 7. Łosoś wkładamy (nie wrzucamy!) do rozgrzanego tłuszczu, kawałek po kawałku. Nie róbcie tego z dużej wysokości żeby się nie popryskać i nie oparzyć. Uważajcie też żeby kawałki ryby się ze sobą nie skleiły.
 8. Małe kawałeczki łososa podczas smażenia mogą nabierać różnych kształtów, może uda Wam się coś z nich odczytać! Gdy będą, już lekko złociste odcedzamy je z oleju i wykładamy na talerz, na którym wcześniej położyliśmy ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
- Sprytna rada: jeśli lubicie i potraficie posługiwać się pałeczkami, możecie sobie ułatwić pracę, chwytając łososa, obtaczając go w panierce i wkładając do oleju by mógł się smażyć.*
9. Następnie bierzemy 3 łyżki startej rzepy arbuźowej, wkładamy ją do porcelanowej miseczki, jeśli taką posiadamy albo innego małego naczynia i zalewamy naszym ulepszonym sosem sojowym.
 10. Wszystko mieszamy, by rzepa mogła całkowicie pochłonąć smak sosu sojowego. Łączymy wszystkie składniki płynne (sos sojowy, ocet ryżowy), dodajemy cukier i tartą rzepę, a następnie mieszamy do momentu, aż cukier się rozpuści. Smacznego!